

## **Authentisches Scotch-Pie-Rezept**

(Rezept für 4 Pie)

250 g Mehl

100 g Schmalz

120 ml Wasser

300g Lammhackfleisch (oder Rind)

1 kleine Zwiebel

1 TL gemischte Kräuter (normalerweise eine Kombination aus Oregano, Majoran und Basilikum.)

1/2 Teelöffel Muskatblüte

4 EL Lambrühe, Rinderbrühe oder Sosse (Mindestmenge, möglicherweise benötigen Sie mehr)

Salz und Pfeffer

Das Mehl in eine große Schüssel geben und in der Mitte eine Mulde formen. Das Schmalz in Würfel schneiden und unter Rühren in einen kleinen Topf mit heißem Wasser geben, bis es geschmolzen ist. Lassen Sie das Wasser nicht kochen. Gießen Sie die Mischung in die Mehlmulde und verrühren Sie sie mit einem Holzlöffel, bis alles gut vermischt ist. Geben Sie es auf eine bemehlte Oberfläche und kneten Sie es ein wenig, um sicherzustellen, dass es vollständig vermischt ist. Wenn der Heißwasserteig abkühlt, wird es schwieriger, ihn zu handhaben, sodass Sie einigermaßen schnell arbeiten müssen. Teilen Sie den Teig in 4 Kugeln und nehmen Sie dann von jeder Kugel etwas ab, um es für den Tortendeckel aufzubewahren. Je nach Größe der Kuchen, die Sie backen, zwischen einem Viertel und einem Drittel. Rollen Sie die Teigkugeln eine nach der anderen etwa 5 mm dick aus und legen Sie sie in die eingefetteten Kuchenformen. Achten Sie darauf, dass an der Oberseite der Kuchenseiten ein flacher, gleichmäßiger Rand entsteht. Für unsere 10-cm-Formen haben wir den Teig jeweils auf etwa 20 cm ausgerollt. Rollen Sie die Deckel aus und legen Sie sie auf Frischhaltefolie oder Backpapier auf ein Blech. Die Deckel müssen in die Tortenhülle passen. Stellen Sie daher sicher, dass sie nicht genau die Größe der Förmchen haben, sondern etwas kleiner sind. Den gesamten Teig zum Aushärten in den Kühlschrank stellen.

In der Zwischenzeit eine kleine Zwiebel fein hacken und in einer Pfanne anbraten. Geben Sie die Muskatblüte und die gemischten Kräuter hinzu und geben Sie sie dann in eine Schüssel mit der minimalen Menge Brühe/Soße. Nach dem Abkühlen zum Lammfleisch geben und vermischen. Fügen Sie zusätzliche Brühe/Soße hinzu, wenn die Mischung nicht zu feucht ist. Es darf nicht zu viel Flüssigkeit vorhanden sein, da diese beim Backen aus dem Kuchen ausläuft und den Teig matschig macht. Teilen Sie die Lammmischung auf und füllen Sie die Kuchenformen zu etwa 3/4.

Drücken Sie die Tortendeckel nach unten in die Tortenhülle, sodass sie etwa 1 cm von der Oberkante der Torte entfernt sind. Schneiden Sie ein kleines Loch in die Oberseite der Pasteten, damit die Luft entweichen kann. Geben Sie die Pasteten für etwa 45 Minuten bei 180 °C in den Ofen. Überprüfen Sie nach 35/40 Minuten, ob der Teig goldbraun ist. Sobald sie kühl genug zum Anfassen sind, können Sie sie aus den Formen nehmen.